

Les vignobles du Béarn, des vins de caractères

Situé au sud de la rivière Adour, les vignobles de la région du Béarn se répartissent en deux zones : les vignobles de l'Adour (Madiran, Tursan, Saint-Mont), les vignobles des Gaves entre la Gave de Pau et la Gave d'Oloron (Béarn, Béarn-Bellocq et Jurançon).

Si certaines appellations sont peu connues, d'autres ont acquis depuis très longtemps une renommée incontestable, c'est le cas du Jurançon et du Madiran, entre autres. Le Jurançon est entré dans l'histoire en 1553, le jour du baptême d'Henri IV, Antoine de Bourbon, son père humecta les lèvres du futur roi d'un peu de Jurançon après les lui avoir frottées avec de l'ail. Quant au Madiran, il a incontestablement bénéficié de sa situation géographique, sur la route des pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle.

Le climat de la région est de type océanique, influencé par la présence des Pyrénées. Un vent du sud chaud et sec, de type foehn souffle à la fin de l'été et en automne, il assèchera et réchauffera fortement l'atmosphère du vignoble dans une période sensible à l'humidité. Les sols sont principalement argilo-gréseux, argilo-calcaires et argilo-graveleux.

De nos jours, cette région offre toute une gamme de vins, autre avantage, non négligeable, à un moment où l'on assiste partout dans le monde à une certaine uniformisa-



Vignoble de Béarn

tion de l'encépagement, cette région élabore la plupart de ses vins à partir de cépages traditionnels. Principal cépage de la région pour les vins blancs «le Manseng» connaît deux formes: le Petit et le Gros Manseng. Le vin blanc liquoreux doit sa riche palette aromatique au Petit Manseng, tandis que le vin blanc sec exprime intensément les qualités viriles et charnues du Gros Manseng. Ils sont souvent mariés et épaulés par un autre cépage du Sud-Ouest, le Courbu.

Pour les vins rouges le cépage principal est « le Tannat » qui est à l'origine des vins taniques et colorés de cette région. Pour adoucir la virilité du Tannat, on peut ajouter du Cabernet Franc et du Cabernet Sauvignon.

LES APPELLATIONS

L'AOC Béarn est une appellation très étendue, produisant des vins rouges, rosés et blancs qui peuvent être considérée

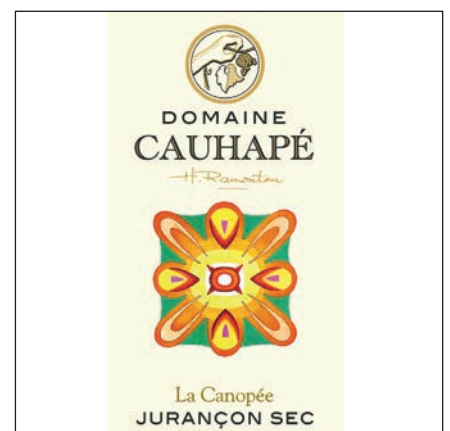
comme une A.O.C régionale. 13 communes peuvent revendiquer.

L'AOC Béarn-Bellocq est une appellation régionale avec une dénomination communale qui produit aussi des vins dans les trois couleurs sur une superficie de 90 hectares.

AOC Jurançon est un vin moelleux obtenu par passerillage (sans pourriture noble), les raisins sont récoltés par tris successives



Carte du vignoble de Béarn



Domaine de Cauhapé à Jurançon

comme les vins botrytisés. D'une belle couleur jaune paille, ce vin développe des arômes riches et fins d'ananas. Comme son acidité reste élevée, il est doté d'un remarquable équilibre entre suavité et vivacité. Il existe aussi une **AOC Jurançon Sec** depuis 1950, qui s'est imposé comme un vin sur de tension avec une belle nervosité en bouche.

AOC Madiran (rouge) et **AOC Pacherenc de Vic Bilh** (blanc), deux A.O.C pour un seul terroir. 37 communes bénéficient de ces appellations sur une superficie de 1 400 hectares. Le cépage phare des vins rouges est majoritairement du Tannat, associé avec le Cabernet Sauvignon et le Cabernet Franc. Chaud et généreux, il est puissamment séveux et très tannique dans sa jeunesse et apte à une longue garde.

Les Pacherenc du Vic Bilh sont **secs ou moelleux**. Les premiers sont frais et relativement fruités et les seconds issus de raisins passerillés cueillis tardivement, parfois jusqu'en décembre, sont charmeurs avec une robe dorée et une acidité très plaisante.

AOC Côtes de Saint-Mont, cette appellation aux portes des Landes, entre le Gers et les Hautes-Pyrénées occupe les premiers coteaux du piémont pyrénéen, au cœur des paysages préservés du sud-ouest. Elle regroupe aujourd'hui 200 vigneron sur 1200 ha (965 ha en rouge, 235 ha en blanc) sur 46 communes.

AOC Tursan, cet ancien vignoble d'Aliénor d'Aquitaine couvre aujourd'hui 450 ha, l'appellation n'a été classé AOC qu'en 2011 après 37 ans d'attente. Elle produit des vins issus du Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tannat (l'émblématique cépage du bassin de l'Adour), fer servadou pour les vins



Domaine du Château Montus à Madiran

rouges et les rosés. Le baroque, un cépage rare, typiquement landais qui sert à élaborer les blancs de la région.



L'appellation Tursan

Les vins blancs secs sont en général bien équilibrés et aromatiques. Il est préférable de les boire jeunes. Ils se servent sur les fruits de mer, les huîtres et les poissons en sauce. Les vins rosés, accompagneront merveilleusement les hors-d'œuvre, charcuteries et même les volailles.

Les rouges tanniques après quelques années de bouteilles, sublimeront les viandes rouges, les gibiers (chevreuil, râble de lièvre, ...) ainsi que les fromages relevés (fromages à pâte molle croute lavée). Les moelleux seront d'agréables compagnons pour les fêtes en association avec du foie gras mais aussi sur des desserts citronnés. Tous ces vignobles sont aujourd'hui en plein renouveau sous l'impulsion de propriétaires passionnés ... ■

Vinicolement Vôtre

Philippe Berger
Champion du Monde de Dégustation 2018
Champion de France de Dégustation 2019
OENOVINS

